

»PRIPRAVA POPRTNIKOV (BOŽIČNEGA KRUHA)- obredni kruh osrednje Slovenije«

V okviru izobraževanj in usposabljanj za ohranjanje in spodbujanje razvoja kmetijstva in podeželja v občini Šmartno pri Litiji, smo kmetijski svetovalci iz KSS Litija v četrtek, 15. 11. 2018 organizirali delavnico **Priprava poprtnikov oz. božičnega kruha** na turistični kmetiji Na hribčku, Velika Štanga 17. S tem smo želeli povezati vse tiste gospodinje, ki ta kruh že znajo peči in tiste, ki bi se tega rade še naučile. Udeleženke smo pridobile koristne informacije, ki nam bodo doma pri peki prišle še kako prav.

Delavnico sta vodili **Nada Lunder** iz Dobropolja in **Metka Starič** iz zavoda Parnas, ki sta nas podrobneje seznanili s samo pripravo za peko. Potem smo vse udeleženke pripravile testo za svoj poprtnik. Medtem, ko je testo vzhajalo, nam je gospa Nada Lunder pokazala, kako se pripravi okraske za na poprtnik. Okrašen božični kruh izpod rok gospe Lunder smo dale peči in ga degustirale na koncu delavnice. Udeleženke smo po zaključku delavnice odnesle svoje okrašene in še ne pečene poprtnike domov in jih spekle v domači pečici.

Vsi se zavedamo, kako pomembna je naša kulturna dediščina in kako jo je vredno prenašati na naše potomce, zato smo se odločili, da raziščemo, koliko pridnih rok naših gospodinj v občinah Šmartno pri Litiji in Litiji še peče poprtnik. Ugotovili smo, da ta tradicija še ni odšla v pozabo. Z delavnicami bomo nadaljevale in povabile gospodinje na vpis v register kulturne dediščine. Udeleženke so ob učenju in obujanju naše bogate kulturne dediščine neizmerno uživale, izpod njihovih rok pa so nastale prave mojstrovine. Delavnici bo sledila **Razstava poprtnikov**, katere otvoritev bo **20. 12. 2018 ob 16. uri v mestnem muzeju v Litiji**.



Slika 1 Udeleženke delavnice peke poprtnika



Slika 2 Udeleženke z Nado Lunder v ospredju



Slika 3 Metka in Nada s poprtnikom, ki je pripravljen za v pečico



Slika 4 Pečen poprtnik Nade Lunder

Pripravila: Barbara Kržišnik, pripravnica na KSS Litija